

Medenjaci (19)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 2 šolješecera
- 2 šoljemlijeka
- 1/2 šoljeulja
- 1 kasicapraška za pecivo
- 3 šoljebrašna
- 1 kašikakakaoa
- Glazura:
- 3 kašikemeda
- 7 kašikadžema
- 100 gcokolade
- 3 kašikekakaoa
- 3 kašikeulja

Priprema

Kora: u posudu staviti mlijeko i šećer miksati dok se šećer ne istopi u to dodati brašna prašak za pecivo i ulje. Staviti malo kakao po želji sve zajedno miksati dok se ne dobije glatka smesa. Tepsiju podmazati uljem smesu istresti u tepsiju peći 15 do 20 minuta na 200 C.

Nakon što je kolac pečen premazati ga medom pa onda džemom, i ostaviti da se ohladi.

Glazura: cokoladu i ulje staviti na paru da se istopi.

Preko kolaca preliti cokoladu i staviti u fližider 15 minuta posle toga spreman je za jelo.

Savet

Šarati po želji kokosom. Prijatno.